デロンギ
コンベクションオーブン 家庭用調理機器

取扱説明書

Mod.EO1853

MADE IN ITALY

特長（詳細は7ページ参照）

■ 本格的なオーブン調理が楽しめる

熱風を対流させるコンベクション機能と18Lの広い庫内容量で、ボリュームのある食材もムラなく焼き上げます。

■ 4つのアイコンで選べる調理モード

お料理に合わせて、コンベクションオーブン／保温、オーブン調理、グリル調理、解凍が選べます。

■ G-VORTEX（ジー ボルテックス）ヒーター

「G」型の新形状ヒーターを下ヒーターに採用。コンベクション機能との併用で、熱を庫内により均一に行き渡らせます。

■ 新タイプの着脱式くず受け

下ヒーターの上で、食材の脂やかすをしっかりキャッチ。着脱式でお手入れも簡単。下ヒーター（G-VORTEX）の熱を効率よく伝導させる役目をします。

■ 庫内エナメル加工（デュラストーン）

耐久性に優れ、汚れも拭き取りやすく、衛生的です。

このたびは、デロンギ　コンベクションオーブン　Mod.EO1853をお求めいただき、誠にありがとうございます。本製品を正しく安全にお使いいただくために、ご使用前に、必ずこの取扱説明書を最後までお読みください。
お読みになった後は、保証書と共に大切に保管してください。

もくじ

安全上のご注意

1. ご使用の前に、必ずこの「安全上のご注意」を最後までお読みください。
2. ここに示した注意事項は、製品を正しく安全にお使いいただき、あなたや他の人々への損害を未然に防止するものです。
3. 注意事項は、誤った取り扱いで生じることが想定される内容を、その危害や損害および切迫の度合いにより、「警告」と「注意」の2つに分け、明示しています。

警告	この表示を無視して誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。
注意	この表示を無視して誤った取り扱いをすると、人が損害を負う可能性および物的損害の発生が想定される内容を示しています。

4. 各注意事項には、「注意」、「禁止」、「強制または指示」をうながす絵表示が付いています。

 発火注意 感電注意 高温注意 禁止行為

 分解禁止 強制／指示 プラグをコンセントから抜く

電源について

警告

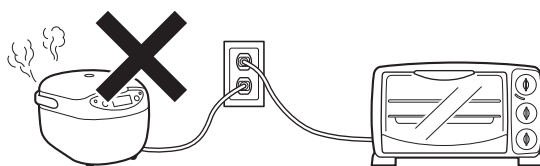
- 電源は、「15A 125V」と記載されている壁面のコンセントから直接とってください。

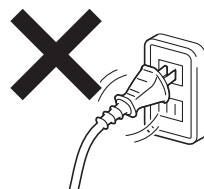
注意

- 電源は、家庭用交流100V／50・60Hzをご使用ください。
- 使用中にブレーカー（分電盤内の配線遮断器）が落ちる場合は、お近くの電力会社にご相談ください。

コンセントについて

警告

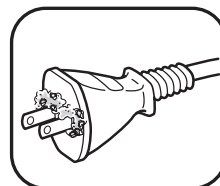
- プラグは壁面のコンセントに直接差し込んでください。延長コードやタップ、ソケット等の使用は絶対にお止めください。
- コンセントは本製品だけ（単独）で使用し、差込口が2つある場合は、片方の差込口を開けたままでご使用ください。

注意

- 差込口のゆるいものや破損したコンセントは、絶対に使用しないでください。

電源コード/プラグについて

警告

- 濡れた手で、プラグを抜き差ししないでください。感電する恐れがあります。

警告

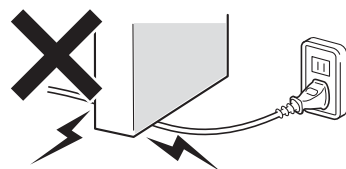
- プラグに付いたホコリなどは、定期的に取り除いてください。ホコリがたまったまま使用すると、火災の原因となります。

⚠ 注意

- プラグは、根元までしっかりと差し込んでください。
- プラグを抜くときは、電源コードを持たず、必ずプラグ部分を持って抜いてください。

⚠ 警告

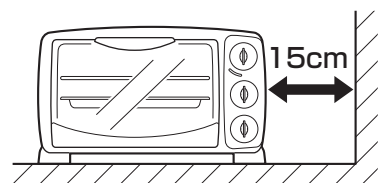
- 破損したコード／プラグは、絶対に使用しないでください。
- 使用中に、電源コード／プラグが異常に熱くなる場合は、お求めの販売店またはデロンギ・ジャパン サービスセンター（裏表紙参照）までご相談ください。

⚠ 注意

- 使用中は、電源コードが本体に触れないようにしてください。
- 電源コード／プラグは、無理に曲げたり、物をのせたり、傷付けないように大切に取り扱ってください。

使用場所について

⚠ 注意

- 耐熱性、耐荷重（15kg）のある、しっかり固定された平らな場所に置いてください。
- 小さなお子様の手が届かないように、少なくとも床から80cm以上の高さがある場所に置いてください。
- 水のかかるところや火気の近くでは使用しないでください。

- 本体左右・後ろとも、壁やカーテン、可燃物などから15cm以上離してください。本体上部は板などでふさがず、空けておいてください。

使用上の注意点

⚠ 警告

- 本製品を初めて使用する前に、庫内の梱包材や印刷物（発泡スチロール、取扱説明書、ビニール袋など）をすべて取り除いてください。輸送による損傷を受けていないかお確かめください。

- 使用する前に、トレイ、ラックおよびピザストーンを水洗いしてください。

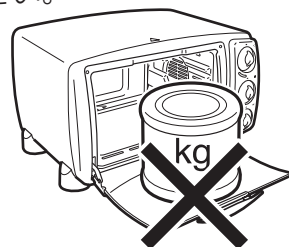
- 本製品は、家庭用の調理機器です。屋外や他の用途で使用しないでください。

- 小さなお子様や監督が必要な人による使用はお止めください。小さなお子様が本製品で遊ばないように注意してください。

- ヒーター加熱中および加熱終了後しばらくは、ドアや本体表面の温度が高くなります。プラスチック製のツマミとドア取っ手以外には、触れないでください。

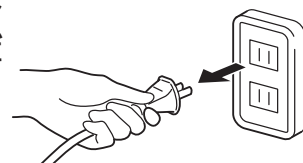
- 本体上部には、何ものせないでください。

- 本体やドア、通気用スリットに、水やジュースなど、液体をこぼさないでください。

- ドアが開いているときは、以下のことに注意してください。
  - ドア取っ手を下向きに強く引っ張るなどして、ドアに必要以上の力をかけないようにしてください。
  - 開いた状態のドアに、重いものや、オーブンから取り出したばかりの熱い耐熱容器やトレイを絶対にのせないでください。

● 使用中は、絶対に本製品を移動しないでください。

● 使用中に異常が発生した場合は、直ちに使用を中止し、お求めの販売店またはデロンギ・ジャパン サービスセンター（裏表紙参照）までご相談ください。

● プラスチック製などの熱に弱い容器や、ラップなどの耐熱性でない素材は、絶対に庫内に入れないでください。

● トレイに油のみを入れて使用しないでください。

使用上の注意点

注意

● 使用中は、通気用スリットをふさがないでください。

● ヒーター加熱中または加熱後のラックやトレイ、耐熱容器の出し入れは、ミトンなどを使い、必ず両手で行ってください。

● 庫内灯が切れた状態での使用は、お止めください（17ページ参照）。

● 使用後はスイッチを切り、必ずプラグをコンセントから抜いてください。

お手入れについて

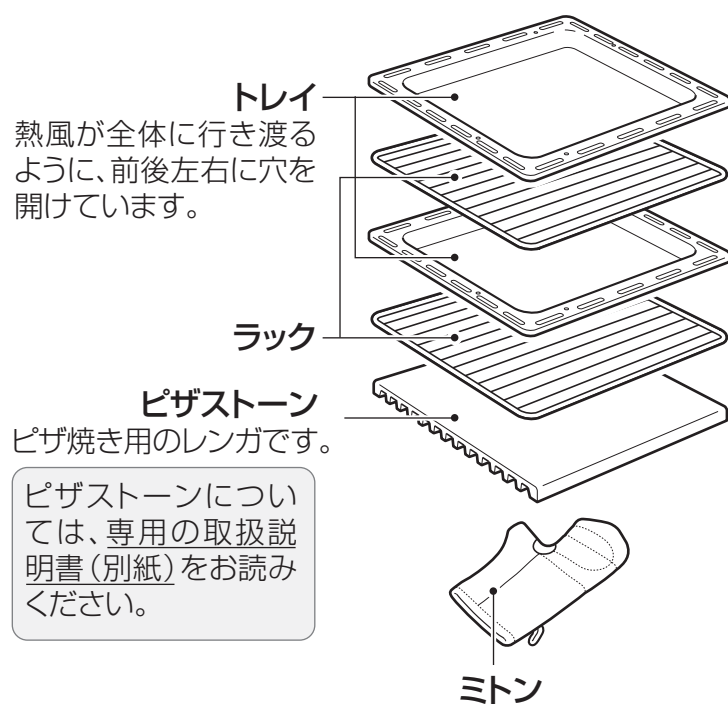
警告

● 使用後は必ずお手入れをしてください（17ページ参照）。

● お手入れをする際は、必ずプラグをコンセントから抜き、本体／各部が冷えてから行ってください。

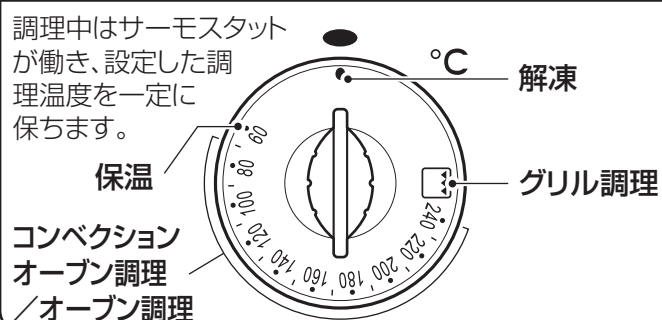
● ご自分で分解したり、修理／改造することは、絶対にお止めください。

● 本体と電源コード／プラグは、水や液体をかけたり／浸けたり、水洗いをしないでください。

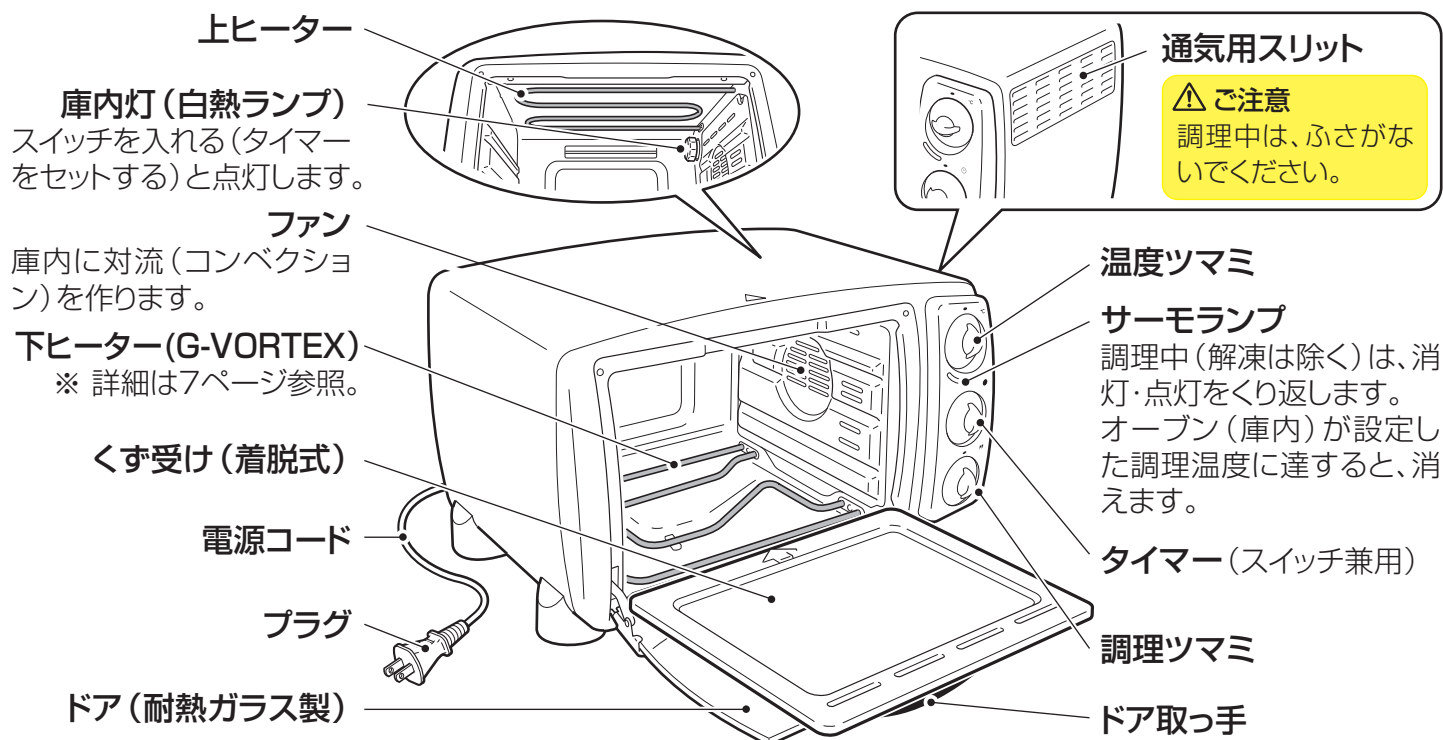
注意

● 洗剤は、必ず台所食器用洗剤を使用してください。研磨剤入り洗剤やクレンザー、漂白剤、スプレー洗剤などは使用しないでください。

● ガラス磨き、シンナー、アルコール、ワイヤーウール、金ブラシ、たわし、研磨スポンジなどは、使用しないでください。

● 庫内壁はエナメル加工が施してありますので、傷付けないように注意してください。

● 通気用スリットのホコリは、乾いた布で拭き取ってください。

警告

本製品を箱から取り出したらすぐに、ドアが損傷していないか確認してください。ドアはガラス製のため、万一、ひび割れていたり、傷が入っている場合は、お求めの販売店またはデロンギ・ジャパン サービスセンター（裏表紙参照）までご相談ください。また、勢いよくドアを開け閉めしたり、本体が熱い状態のときに冷たい液体をガラスに注ぐようなことは、絶対にお止めください。

各部の名称とはたらき

上ヒーター

庫内灯（白熱ランプ）
スイッチを入れる（タイマーをセットする）と点灯します。

ファン
庫内に対流（コンベクション）を作ります。

下ヒーター(G-VORTEX)
※ 詳細は7ページ参照。

くず受け（着脱式）

電源コード

プラグ

ドア（耐熱ガラス製）

通気用スリット

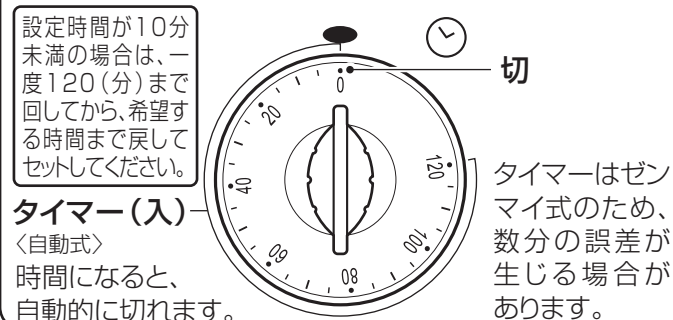
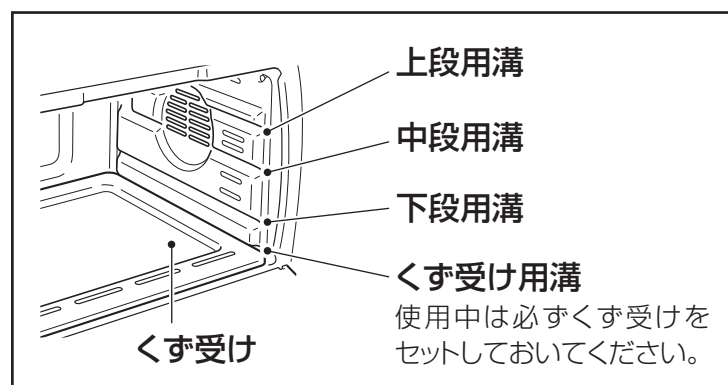
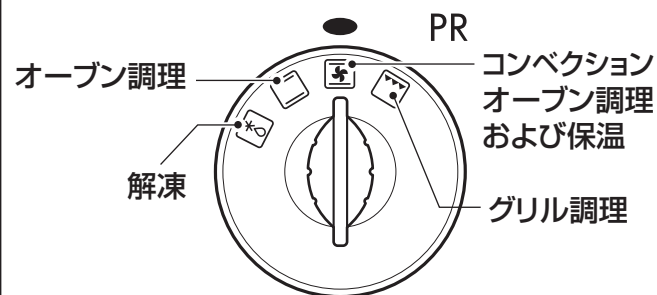
⚠ **ご注意**
調理中は、ふさがないでください。

温度ツマミ

サーモランプ
調理中（解凍は除く）は、消灯・点灯をくり返します。オーブン（庫内）が設定した調理温度に達すると、消えます。

タイマー（スイッチ兼用）

調理ツマミ

ドア取っ手

操作ガイド

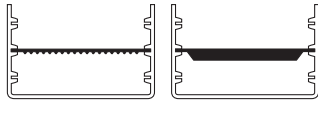
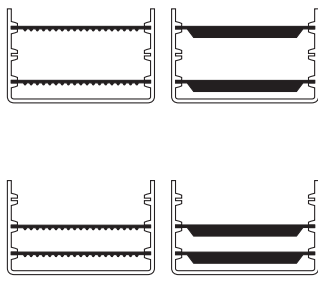
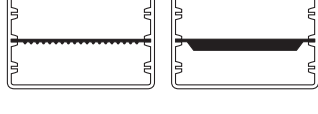
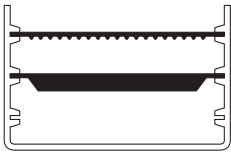
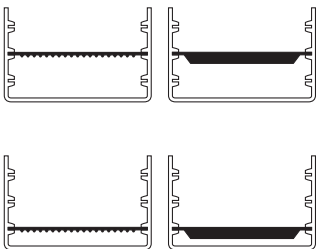
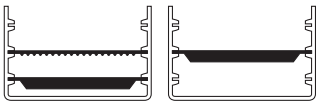
本製品には、次の調理機能があります。

■ コンベクションオーブン調理 温度ツマミ60～240℃

上下ヒーターとファンによる「熱風対流」により、全体を包み込むように焼き上げます。ローストチキンやシフォンケーキなどの大きな食材や肉料理、高温でしっかり焼き上げたいピザなどの調理に適しています。

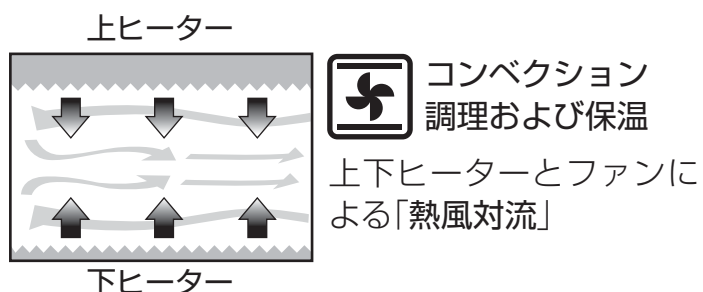
■ オーブン調理 温度ツマミ60～240℃

上下ヒーターのみ（ファンは作動しない）で焼き上げます。魚や野菜などのしっとり仕上げたい調理や、側面に焦げ目を付けたくないスフレなどの調理に適しています。

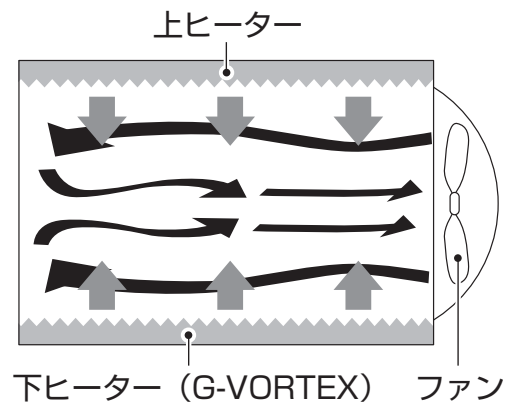
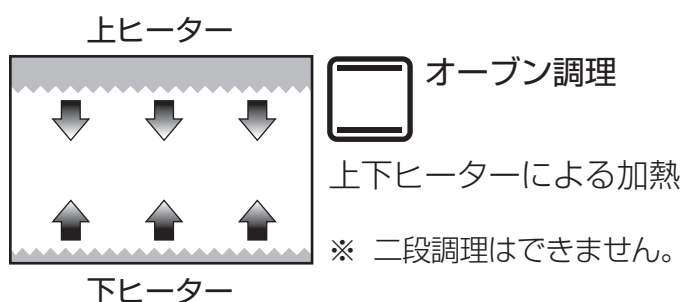
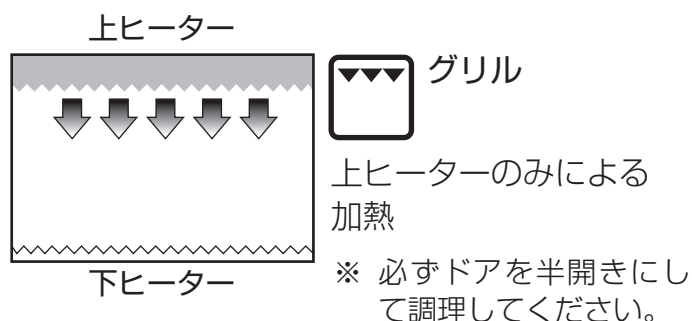
■ グリル調理 温度ツマミ

上ヒーターのみでグリル調理します。ハンバーグ、ソーセージ、トーストなどの調理やグラタンの仕上げなど、表面に焦げ目を付ける調理に適しています。

■ 保温 温度ツマミ60℃

上下ヒーターとファンによる「熱風対流」により、調理された食材の保温が可能です。

■ 解凍 温度ツマミ●

ファン送風のみで行う“自然解凍”です。通常の自然解凍にかかる時間を約2/3（目安）に短縮できます（電子レンジのように短時間で行うものではありません）。

調理/機能	調理ツマミ	温度ツマミ	トレイ/ラック位置（庫内正面図）	溝の位置	調理方法
コンベクションオーブン調理（一段調理）		60～240℃		上 **中** 下 上 中 **下**	食材をトレイに入れるか、耐熱容器に入れてラックにのせます。肉料理、ローストチキン、シフォンケーキ、ピザなどの調理に適しています。
コンベクションオーブン調理（二段調理）				**上** 中 **下** 上 **中** **下**	二段調理をする場合は、トレイまたはラックを上段または中段と下段にセットします。 ※ 焼き色や焼き具合を均等にするために、調理の半ば頃に、必ず上下のトレイ（料理）を入れ替えてください。 ※ 調理温度が同じ料理にご利用ください。
オーブン調理		60～240℃		上 **中** 下 上 中 **下**	食材をトレイに入れるか、耐熱容器に入れてラックにのせます。魚や野菜の調理やスフレなどの調理に適しています。 ※ ファンによる熱風対流がありませんので、二段調理はできません。

調理/機能	調理ツマミ	温度ツマミ	トレイ/ラック位置（庫内正面図）	溝の位置	調理方法
グリル調理 ※ 必ずドアを半開きにして調理してください。				**上** **中** 下	食材を直接ラックにのせます。ハンバーグ、ソーセージ、トーストなどを香ばしく焼き上げます。 ※ 食材から落ちる脂などを受けるため、水を入れたトレイを中段にセットしてください。
				上 **中** 下	ラックを中段にセットし、耐熱容器をのせます。グラタンの仕上げなど、表面に焦げ目を付ける調理に適しています。
保　温		60℃		上 **中** 下 上 中 **下**	温度ツマミを60℃に設定します。20～30分以上保温する場合は、乾燥を防ぐため、アルミホイルで覆ってください。 ※ 食材の旨味がなくなるので、長時間の保温は避けてください。
解　凍		●		上 **中** **下** または 上 **中** 下	解凍する食材を直接ラックにのせるか、トレイに入れます。ラックにのせた場合は脂などを受けるために、トレイを下段にセットしてください。

注意：●トレイとラックは同じ溝には入りません。
　　　●トレイ／ラック位置は目安です。食材や容器の大きさに合わせて調整してください。

庫内の状態

本製品の特色

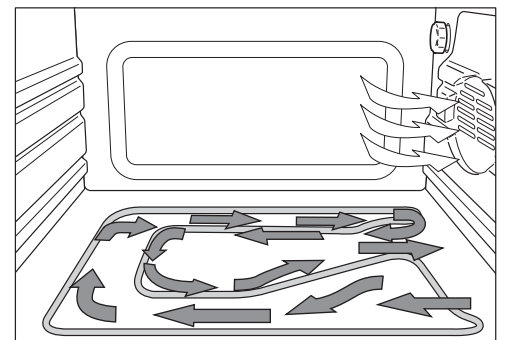
■ 本格的なオーブン調理が楽しめる、18Lコンベクションオーブン

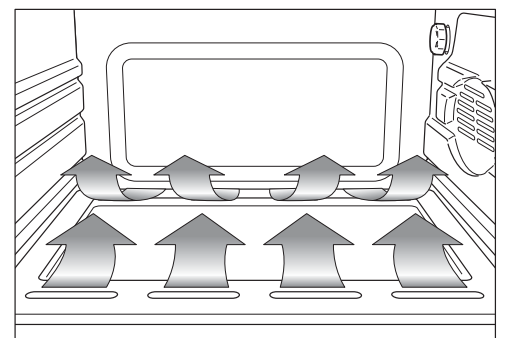
広い18Lの庫内容量で、当社従来の12.5Lオーブンでは難しかった高さのあるシフォンケーキなども調理できます。

ファンにより、庫内の空気を強制対流させるコンベクション機能を備えているので、ボリュームのある食材も中までしっかりとムラなく焼き上げます。

■ 4つのアイコンで選べる調理モード

料理や食材に合わせて、①コンベクション(熱風対流)オーブン調理、②オーブン調理、③グリル調理、④保温、⑤解凍が選べます。操作もダイヤル式で簡単。料理の進みぐあいを見ながら調理モードを切り替えできます。

グリル

オーブン調理

解凍

ジー　ボルテックス
■ G-VORTEXヒーター

下ヒーターをアルファベット「G」型の新形状にしました。この形状により、オーブン庫内の底面全体を均等にカバーします。また、コンベクションオーブン調理時には、熱が渦(VORTEX)のように隅々まで行き渡り、より均一にムラなく焼き上げます。

■ 新タイプの着脱可能式くず受け

下ヒーター(G-VORTEX)の上で食材から出る脂やかすをしっかりキャッチ。着脱式でお手入れも簡単。
また、下ヒーター(G-VORTEX)の熱を効率よく上部に伝導(輻射)させる役目をします。コンベクションオーブン調理時に熱風を全体に行き渡らせるため、前面に穴を開けています。

■ 庫内エナメル加工(デュラストーン)

耐久性に優れ、汚れも拭き取りやすく衛生的です。

お使いになる前に

■ 本製品を初めてお使いになる前に、臭い抜きのため、必ず空焼きをしてください。

空焼きの手順

庫内を空にして、必ずお部屋の換気をしながら行ってください。

❶ 壁面のコンセントにプラグを直接差し込む。

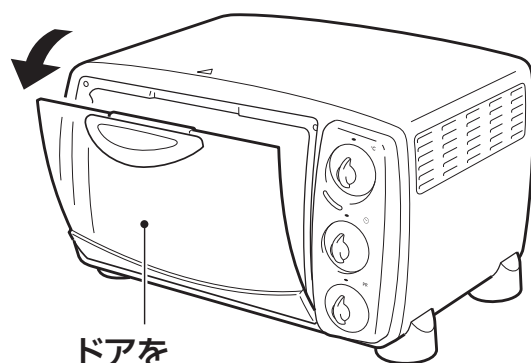
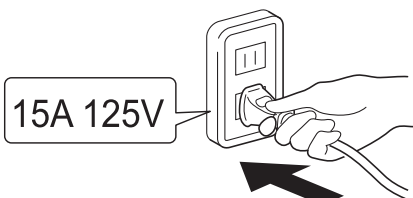
❷ 調理ツマミを□（オーブン調理）に合わせる。

❸ 温度ツマミを240（℃）に合わせて、ドアを半開きにする。

❹ 15（分）以上加熱する。

※ 煙や臭いが発生することがありますが、これはヒーターに付着したごみなどが燃えるためで、空焼きをするとなくなります。

※ ドアは、カチッと止まる位置まで開ける

■ ピザストーンについては、専用の取扱説明書（別紙）をお読みください。

使用上のご注意

- コンベクションオーブン調理、オーブン調理を行うときは、庫内が設定温度になるまで予熱してから、食材をオーブンに入れてください。庫内が設定温度に達すると、サーモランプが消えます（240℃までの予熱時間は約15～20分です）。ピザストーンを使用する場合は、ピザストーンも予熱します。この場合は、ピザストーンを入れないときと比べて、予熱時間が長くなります。
- 調理温度の違う調理を連続して行う場合は、必ず温度の低いほうから調理してください。温度の高いほうから行うと、オーブン庫内が冷めるのに時間がかかります。
- オーブン庫内には、プラスチック製などの熱に弱い容器は絶対に入れないでください。容器が変形したり、発火の恐れがあります。
- 冷凍食品を調理する場合は、冷凍食品付属の指示に従ってください。
- 片寄って焦げるときは、途中で食材の位置を変えて均一に焼けるようにしてください。上が焦げるときはアルミホイルで覆ったり、上の段にトレイを入れてください。
- レシピ（市販および付属のもの）を参照して調理を行う場合、レシピに示された調理温度や時間はあくまでも目安にしてください。食材の大きさや状態、容器の厚さや大きさ、一度に入れる量などによって多少異なることがあります。温度は表記されているものより10℃前後幅をもってみてください。時間もおよその目安とし、予定時間の少し前から焼き上がりの状態をよく見て、判断してください。
- お菓子を作るとき、庫内に種や生地を入れるとすぐにふくらみ始めます。このふくらみがある程度固まってくるまでは、ドアを開けないでください。冷たい空気が入るとしぼんでしまいます。その後も、ドアを開ける回数はできるだけ少なくし、開けても手早く作業をすませ、すぐに閉めてください。

コンベクションオーブン調理 温度ツマミ60～240℃

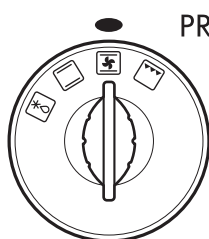
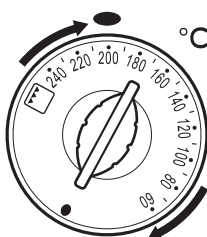
上下ヒーターとファンによる「熱風対流」により、全体を包み込むように焼き上げます。ローストチキンやシフォンケーキなどの大きな食材や肉料理、高温でしっかり焼き上げたいピザなどの調理に適しています。

操作手順

プラグをコンセントに差し込む

プラグを壁面のコンセントに直接差し込みます。根元までしっかりと入れてください。

延長コードやソケット、テーブルタップなどは使用しないでください。

調理ツマミを に合わせる

調理ツマミを （コンベクションオーブン調理および保温）に合わせます。

ラックをセットする

耐熱容器を使用する場合は、ラックを調理に応じた溝にセットし（5ページ参照）、ドアを閉じます。

ピザストーンを使用する場合は、ピザストーンをラックにのせ、同時にセットします。

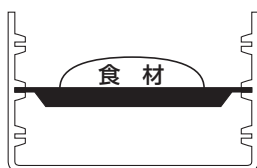
温度ツマミを「調理温度」に合わせる

温度ツマミを調理に適した温度に合わせます。

予熱時は、調理温度よりやや高めにセットするのがコツです。

タイマーを20（分）以上に合わせる

（予熱の開始）

※ピザストーンを予熱する場合は、右記の時間より5～10分長くかかります。

スイッチが入り、庫内灯とサーモランプが点灯して、加熱が始まります。

予熱の目安
- 160℃設定： 8～10分
- 180℃設定： 9～12分
- 200℃設定：10～13分
- 220℃設定：12～16分
- 240℃設定：15～20分

サーモランプが消えたら、タイマーを0に戻す
（予熱の完了）

庫内が設定温度に達すると、サーモランプが消えます。これで予熱が完了です。タイマーをいったん0に戻し、スイッチを切ります。

食材を庫内にセットする

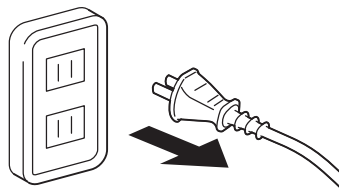
食材を入れたトレイをセットするか、食材を入れた耐熱容器をラックにのせて、ドアを閉じます。

⚠ ご注意
プラスチック製などの熱に弱い容器は、絶対に入れないでください。また、トレイに油のみを入れて使用しないでください。発火の恐れがあります。

タイマーを「調理時間」に合わせる
（スイッチを入れる）

※ タイマーはゼンマイ式ですので、数分の誤差が生じる場合があります。

※ 設定時間が10分未満の場合は、一度120（分）まで回してから、希望する時間まで戻してセットしてください。

タイマーを時計回りに回して調理時間（最長120分）を設定すると、スイッチが入ります。庫内灯とサーモランプが点灯して、加熱が始まります。

※ 調理中は、サーモランプが点灯／消灯を繰り返します。

時間がくるとベル音が鳴り、スイッチが切れます。
途中でスイッチを切るには、タイマーを0に戻します。

使用後は、タイマーを0、温度ツマミを●に戻し、プラグをコンセントから抜きます。

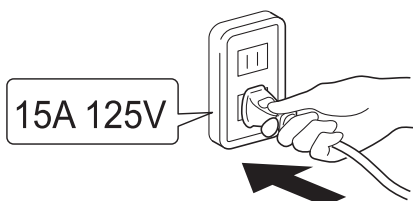
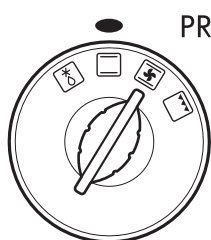
お手入れは、本体が冷えてから行ってください（17ページ参照）。

調理上のアドバイス

● ケーキ： 直径26cmのものまで調理できますが、慣れていない場合は、直径の小さいものの方がうまく仕上がります（食材を囲む熱の輪が広い方が、ふっくらとやわらかく仕上がるため）。特にシフォンケーキは、上手にふくらみを出すために、直径20cm以下のものをお作りいただくことをおすすめします。

オーブン調理□ 温度ツマミ60～240℃

上下ヒーターのみ(ファンは作動しない)で焼き上げます。魚や野菜などの調理や、側面に焦げ目を付けたくないスフレなどの調理に適しています。

操作手順

プラグをコンセントに差し込む

プラグを壁面のコンセントに直接差し込みます。根元までしっかりと入れてください。

延長コードやソケット、テーブルタップなどは使用しないでください。

調理ツマミを□に合わせる

調理ツマミを□(オーブン調理)に合わせます。

ラックをセットする

耐熱容器を使用する場合は、ラックを調理に応じた溝にセットし(5ページ参照)、ドアを閉じます。

温度ツマミを「調理温度」に合わせる

温度ツマミを調理に適した温度に合わせます。

ヒント

予熱時は、調理温度よりやや高めにセットするのがコツです。

タイマーを20(分)以上に合わせる

(予熱の開始)

スイッチが入り、庫内灯とサーモランプが点灯して、加熱が始まります。

予熱の目安
- 160℃設定：　8～10分
- 180℃設定：　9～12分
- 200℃設定：10～13分
- 220℃設定：12～16分
- 240℃設定：15～20分

サーモランプが消えたら、タイマーを0に戻す
（予熱の完了）

庫内が設定温度に達すると、サーモランプが消えます。これで予熱が完了です。タイマーをいったん0に戻し、スイッチを切ります。

食材を庫内にセットする

食材を入れたトレイをセットするか、食材を入れた耐熱容器をラックにのせて、ドアを閉じます。

⚠ ご注意
プラスチック製などの熱に弱い容器は、絶対に入れないでください。また、トレイに油のみを入れて使用しないでください。発火の恐れがあります。

タイマーを「調理時間」に合わせる
（スイッチを入れる）

※ タイマーはゼンマイ式ですので、数分の誤差が生じる場合があります。

※ 設定時間が10分未満の場合は、一度120（分）まで回してから、希望する時間まで戻してセットしてください。

タイマーを時計回りに回して調理時間（最長120分）を設定すると、スイッチが入ります。庫内灯とサーモランプが点灯して、加熱が始まります。

※ 調理中は、サーモランプが点灯／消灯を繰り返します。

時間がくるとベル音が鳴り、スイッチが切れます。
途中でスイッチを切るには、タイマーを0に戻します。

使用後は、タイマーを０、温度ツマミを●に戻し、プラグをコンセントから抜きます。
お手入れは、本体が冷えてから行ってください（17ページ参照）。

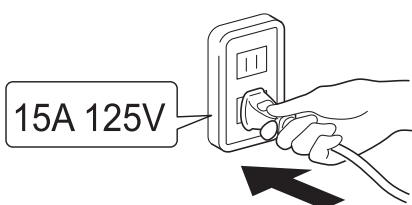
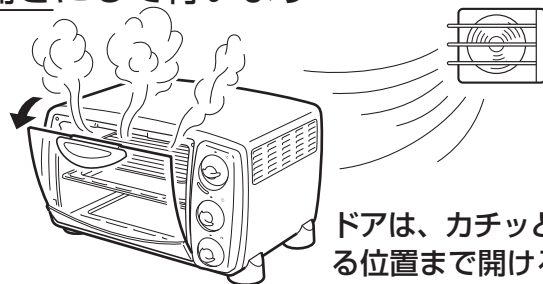
調理上のアドバイス

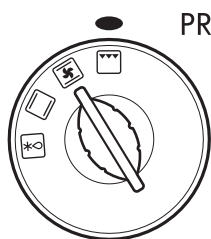
● **トースト**： オーブン調理ではおすすめできません。トーストを焼く場合は、グリル調理（13～14ページ参照）で行ってください。

グリル調理　温度ツマミ

上ヒーターのみでグリル調理します。網焼きやグラタンなど、焦げ目を付ける調理に適しています。

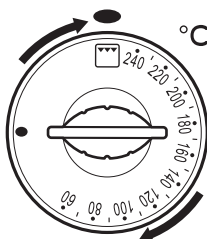
グリル調理は、ドアを半開きにして行います

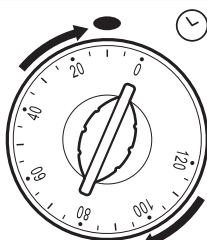
グリル調理（網焼き）は、庫内の煙や蒸気を外に逃がしながら行います。グリル調理中は、必ずドアを半開きにし、部屋を換気しながら行ってください。

また、油受けのため、トレイに水（コップ1～2杯分）を入れたトレイを中段にセットしてください。

ドアは、カチッと止まる位置まで開ける

操作手順

プラグを コンセントに 差し込む

プラグを壁面のコンセントに直接差し込みます。根元までしっかりと入れてください。

延長コードやソケット、テーブルタップなどは使用しないでください。

調理ツマミを に合わせる

温度ツマミを （グリル調理）に合わせます。

ラックを セットする

ラックを調理に応じた溝にセットし（6ページ参照）、ドアを閉じます。

※ 予熱は、ドアを閉じて行います。

温度ツマミを に合わせる

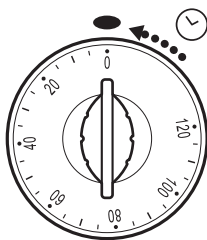
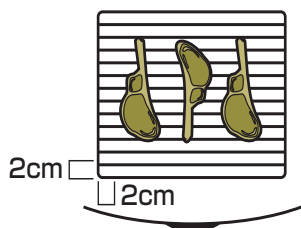
温度ツマミを （グリル調理）に合わせます。

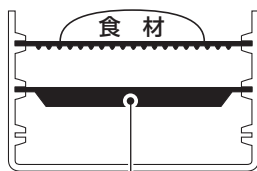
タイマーを 10（分）に 合わせる

（予熱の開始）

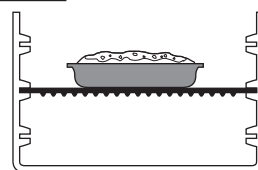
※ トーストを焼くときは、2～3分予熱してください。

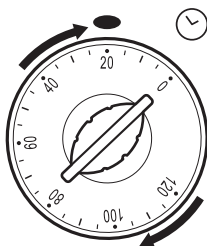
スイッチが入り、庫内灯とサーモランプが点灯して、加熱が始まります。

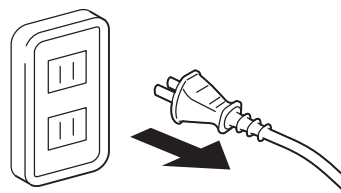
6 タイマーが0に戻るまで待つ
（予熱の完了）

時間になり、タイマーが0に戻る（スイッチが切れる）と、予熱の完了です。

7 食材を庫内にセットする

水（コップ1～2杯分）を入れたトレイ

ラックの四隅から2cm離して並べてください。

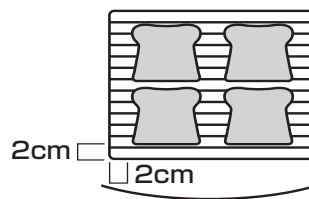
ラックに食材をのせます。調理中、食材から出る脂などを受けるため、コップ1～2杯分の水を入れたトレイを中段にセットしてください。
ドアは半開きにしておきます。

グラタンの仕上げなど、上に焦げ目を付ける調理の場合は、中段にラックを入れ、食材を入れた耐熱容器をのせます。

8 タイマーを「調理時間」に合わせる
（スイッチを入れる）

※ タイマーはゼンマイ式ですので、数分の誤差が生じる場合があります。
※ 設定時間が10分未満の場合は、一度120（分）まで回してから、希望する時間まで戻してセットしてください。

タイマーを時計回りに回して調理時間（最長120分）を設定すると、スイッチが入ります。庫内灯とサーモランプが点灯して、加熱が始まります。
※ 調理中は、サーモランプが点灯／消灯を繰り返します。

時間がくるとベル音が鳴り、スイッチが切れます。
途中でスイッチを切るには、タイマーを0に戻します。

使用後は、タイマーを０、温度ツマミを●に戻し、プラグをコンセントから抜きます。
お手入れは、本体が冷えてから行ってください（17ページ参照）。

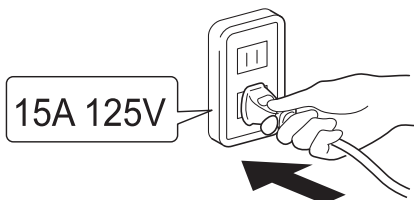
調理上のアドバイス

● **グリル調理**：耐熱容器に食材を入れていない全てのグリル調理で、調理の半分くらいの時間が経ったら、必ず食材を裏返してください。

ラックの四隅から2cm離して並べてください。

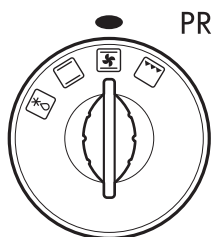
保温 温度ツマミ60℃

庫内を約60℃に保ち、上下ヒーターとファンにより、事前にオーブン調理した料理などを保温します。20～30分以上保温する場合は、乾燥を防ぐため、アルミホイルで覆い、水分の蒸発を防いでください。

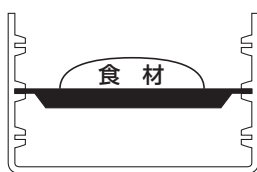
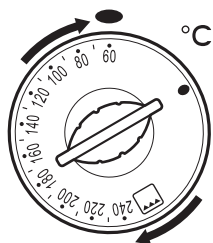
※ 食材の旨味を損なうため、長時間の保温は避けてください。

操作手順

プラグをコンセントに差し込む

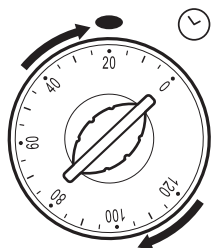
プラグを壁面のコンセントに直接差し込みます。根元までしっかりと入れてください。

延長コードやソケット、テーブルタップなどは使用しないでください。

調理ツマミを に合わせる

調理ツマミを (コンベクションオーブン調理および保温)に合わせます。

食材を庫内にセットする

食材を入れたトレイ、または食材を入れた耐熱容器をラックにのせて、調理に応じた溝にセットし(6ページ参照)、ドアを閉じます。

温度ツマミを60(℃)に合わせる

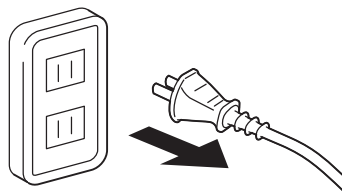
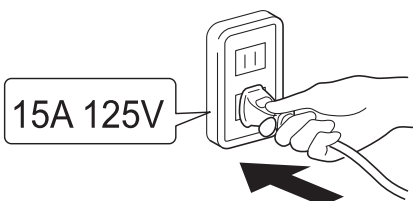
温度ツマミを60(℃)に合わせます。

タイマーを希望の時間に合わせる
(スイッチを入れる)

スイッチが入り、庫内灯とサーモランプが点灯して、保温が始まります。

※ 保温中は、サーモランプが点灯／消灯を繰り返します。

時間がくるとベル音が鳴り、スイッチが切れます。
途中でスイッチを切るには、タイマーを0に戻します。

使用後は、タイマーを0、温度ツマミを●に戻し、プラグをコンセントから抜きます。

お手入れは、本体が冷えてから行ってください(17ページ参照)。

解凍 [解凍マーク] 温度ツマミ ●

本製品の解凍機能は、ファンのみで行う“自然解凍”です。電子レンジのように、素早く、短時間で行うものではありませんが、ファンによる送風(熱風ではありません)ですので、食材の旨味を逃がしません。また、所要時間の目安は、室内での常温解凍に比べて約2/3です。

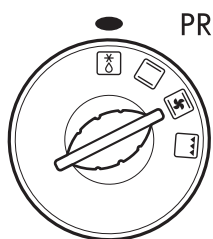
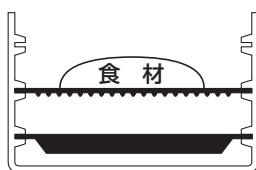
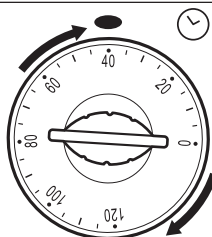
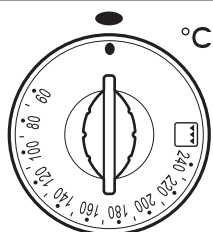
操作手順

プラグをコンセントに差し込む

プラグを壁面のコンセントに直接差し込みます。根元までしっかりと入れてください。

延長コードやソケット、テーブルタップなどは使用しないでください。

調理ツマミを[解凍マーク]に合わせる

調理ツマミを[解凍マーク](解凍)に合わせます。

食材を庫内にセットする

食材をラックもしくはトレイにのせて中段にセットし、ドアを閉じます。ラックに食材をのせた場合は、食材から出る脂などを受けるため、トレイを下段にセットしてください(6ページ参照)。

温度ツマミを●に合わせる

温度ツマミを●に合わせます。

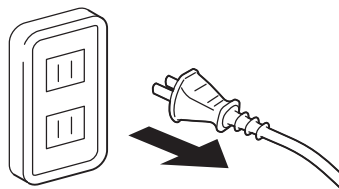
タイマーを希望の時間に合わせる
(スイッチを入れる)

※サーモランプは点灯しません。

スイッチが入り、庫内灯が点灯して、ファン(送風)による解凍が始まります。

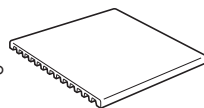
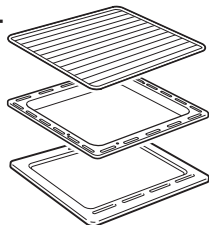
解凍時間の目安
肉1kg:約80~90分

時間がくるとベル音が鳴り、スイッチが切れます。
途中でスイッチを切るには、タイマーを0に戻します。

使用後は、タイマーを0、温度ツマミを●に戻し、プラグをコンセントから抜きます。
お手入れは、17ページを参照して行ってください。

お手入れ

使用後は、必ずお手入れしてください。油が溜まったり、悪臭が出るのを防ぎます。

⚠ ご注意
・**お手入れ／庫内灯の交換は、必ずプラグをコンセントから抜き、本体が冷えてから行ってください。**
・**本体(庫内)および電源コード／プラグは、水に浸けたり、水洗いしないでください。**

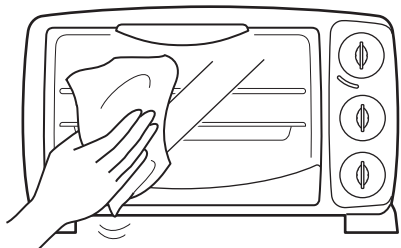
● 水洗いできます

トレイ、ラック、くず受け
台所用食器洗剤とスポンジで水洗いしてください。

ピザストーン
洗剤を使わず、水洗いのみ行ってください。

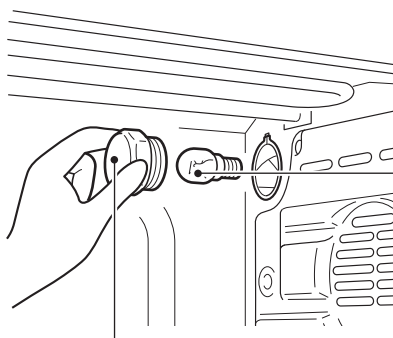
ミトン
洗濯用洗剤で洗ってください。色落ちすることがありますので、白い物と一緒に洗わないでください。

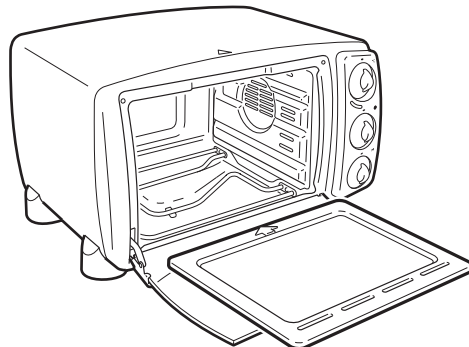
● 水洗いできません

ドアおよびオーブン外側

通気用スリットに、水や洗剤をこぼさないでください。

- 油汚れや食品カスは、固く絞った濡れ布きんで拭き取ります。
- 落ちにくい汚れは台所食器用洗剤もしくは重曹を少しをつけた布で拭き取り、その後、固く絞った濡れ布きんで拭き取ります。
- 壁面に油が溜まった場合、20～30分程空焼き(8ページ参照)し、冷えきる前に湿らせたスポンジで拭き取ってください。

庫内灯の交換

庫内灯(白熱ランプ：15W)が切れたら、早めに市販の同タイプのもの(※)とお取り替えください。

白熱ランプ
白熱ランプはガラスカバー内にあり、どちらも反時計回りに回すと取り外せます。

① 白熱ランプを反時計回りに回して取り外します。
② 新しい白熱ランプを取り付け、ガラスカバーを元に戻します。

※ 白熱ランプは電気店で市販されていますが、お求めにくい場合は、弊社サービスセンター(裏表紙参照)までお問い合わせください。

オーブン庫内(くず受けを付けた状態でお手入れしてください)

庫内壁は、エナメル加工が施してありますので、傷を付けないようにしてください。

- 油汚れや食品カスは、固く絞った濡れ布きんで拭き取ります。
- 油が溜まった場合は、湿ったスポンジで拭き取った後、2時間ほど空焼き(8ページ参照)します。庫内が冷えきる前に再度湿ったスポンジで拭き取ってください。

※オーブン庫内のお手入れが終わったら、くず受けを外し、台所用食器洗剤で洗った後、よく乾かしてから元に戻しておきます。

故障かな？

修理に出される前に、必ずお読みください。

下記のような状態／場合は故障ではありませんので、修理に出される前に、もう一度お調べください。それでも正常に機能しない場合は、お求めの販売店または弊社サービスセンター（裏表紙参照）までお問い合わせの上、修理を依頼してください。

状態	考えられる原因／対処のしかた
解凍に時間がかかる	本製品の解凍機能は、ファン（送風）のみでゆっくりと行う“自然解凍”ですので、電子レンジのように短時間では解凍されません。室温での解凍に比べて、約2/3の所要時間が目安です。
解凍時、サーモランプが点灯しない	解凍時は上下のヒーターが稼動しませんので、調理温度を自動制御するサーモスタットが作動しない（サーモランプ消灯）ためです。
調理中、サーモランプが点いたり消えたりする	調理中（ヒーター通電中）は、設定した調理時間を維持するために、サーモスタットが作動する（サーモランプが点灯／消灯を繰り返す）ためです。
オーブン調理で、食材の外側が焦げ、中まで火が通らない	調理温度の設定が高すぎる場合に起こります。調理温度を10～20℃下げ、調理時間を少し長めにしてください。
タイマーに誤差が生じる	タイマーはゼンマイ式ですので、数分の誤差が生じる場合があります。
二段調理で、上側にセットした食材は上が焦げ、下側にセットした食材は下が焦げる	焼き色や焼き具合を均等にするために、調理の半ば頃に、必ず上下のトレイまたは耐熱容器（料理）を入れ替えてください。必須ではありませんが、このときに左右も入れ替えると、より均等に焼けます。

仕様

製品名称／型式番号		コンベクションオーブン／EO1853
定格	電圧／周波数	AC100V／50/60Hz
	消費電力	1400W
外形寸法		幅480×奥行380×高さ295mm
庫内有効寸法		幅310×奥行290×高さ200mm
重量（本体のみ）		約10kg
タイマー（ゼンマイ式）		120分
庫内灯		白熱ランプ（15W）
電源コードの長さ		2.1m
付属品		トレイ×2、ラック×2 ピザストーン、ミトン、オリジナルレシピブック

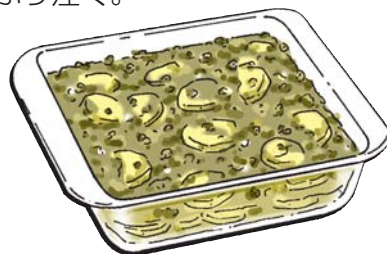
スイートポテトとりんごのキャセロール

ほくほくのスイートポテトと甘酸っぱいりんごがぎっしり。
女性に大人気のデザートです。

調理ツマミ	コンベクションオーブン
温度ツマミ	170℃
タイマー	約60分
ラック位置	中段

〈材料：4〜6人分〉

- サツマイモ……中3〜4個
- 青りんご（赤リンゴでも可）……1個
- マシュマロ（2〜3cm角）……3カップ（約100g）
  （大きい場合は、小さく切る）
- 砂糖……1カップ
  （ブラウンシュガーがおすすめ。ない場合は、白砂糖でも可）
- シナモンパウダー……小さじ1
- 塩……小さじ1
- くるみ（小さく刻んだ状態で）……1/2カップ
- コーンスターチ……大さじ2
- 水……1/2カップ
- バター……大さじ1

① サツマイモは洗って皮をむき、横にして、5mmくらいの厚さにスライスする。
② 青りんごは皮をむき、厚さ5mmくらい、3〜4cm角くらいの大きさに切る。
③ ①を耐熱容器の底に敷きつめ、その上に②を敷き、一番上にマシュマロを置く。
④ 砂糖、シナモンパウダー、塩、小さく刻んだくるみを混ぜ合わせ、③の上からまんべんなく均等にふりかける。
⑤ コーンスターチと水を混ぜ合わせ、④の上からまんべんなく均等にふり注ぐ。
⑥ ⑤の上に何箇所か、バターを少しずつ均等に置く。
⑦ アルミホイルで覆って、予熱したオーブンで1時間くらい焼く。

ロースト ターキー

サンクスギビング、クリスマスなどに、ちょっと張り切って作ってみましょう。
甘酸っぱいクランベリーソースや肉汁を利用したグレイビーソースがよく合います。

調理ツマミ	コンベクションオーブン
温度ツマミ	180℃
タイマー	約120分+60分（約2時間半後アルミホイルをかぶせる）
トレイ位置	下段

〈材料：8〜10人分〉

- ターキー……1羽（約4〜4.2kg）
- オリーブオイル……適宜
- 塩・コショウ……適宜
- クランベリーソース（ホール）……適宜

① ターキー全体に塩、コショウをし、オリーブオイルをまぶす。
② ①をトレイにのせ、乾燥を防ぐため、トレイの中にコップ1.5杯の水を入れる。
③ 予熱したオーブンに入れ、2時間半くらい焼く。
④ 表面にこんがりと焼き色が付いてきたら、アルミホイルをかぶせ、さらに30分くらい焼く。
⑤ トレイに溜まった肉汁を利用して作ったグレイビー、もしくはクランベリーソースでいただく。

■グレイビーソース

- ターキーを焼いた後にできた肉汁
- 小麦粉……大さじ2〜3
- 水……2カップ
- 玉ねぎのみじん切り……大さじ1
- 塩・コショウ……適宜

① トレイに溜まった肉汁を全て取り出し、鍋に入れる。
② ①に小麦粉、水、玉ねぎのみじん切りを加え、塩、コショウを加える。
③ ②を火にかけ、混ぜる。
④ 沸騰したら、弱火にし、10分くらい火にかけてよく混ぜる。

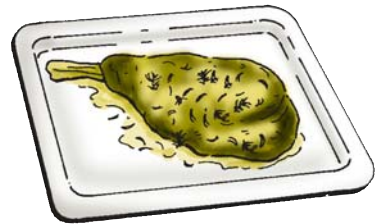
ラムレッグのオーブン焼き

ボリューム満点のダイナミックな料理です。
赤ワインと一緒にどうぞ。

調理ツマミ	コンベクションオーブン
温度ツマミ	200℃
タイマー	約90分
トレイ位置	中段

〈材料：6人分〉
- ラムレッグ .... 1本（約1.8～2kgのもの）
- 塩・コショウ .... 適宜
- オリーブオイル .... 適宜

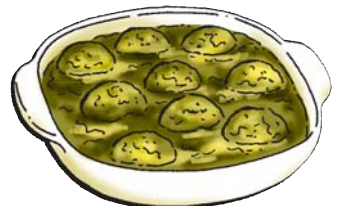
ラムソース：
- トマトケチャップ 大さじ4
- ウスターソース 大さじ3
- オリーブオイル 大さじ2

① ラムレッグの両面に塩、コショウをし、オリーブオイルを全体にまぶして、トレイに入れる。
② 予熱したオーブンに入れ、90分くらい焼く。
③ トマトケチャップ、ウスターソース、オリーブオイルを混ぜ合わせ、ラムソースを作る。
④ ラムレッグが焼き上がったら、ラムソースをかけていただく。

ミートボール

みんなが大好きなミートボール。ホームパーティにピッタリのお料理です。

調理ツマミ	コンベクションオーブン
温度ツマミ	180℃
タイマー	約90分
ラック位置	中段

〈材料：4人分〉
- 合挽肉 500g
- パン粉 3/4カップ
- 卵（全卵） 1個
- ガーリックパウダー 小さじ1/2
- ピーマン（小さく切り刻む） 1/2個分
- 玉ねぎ（みじん切り） 1/4個分
- キャベツ（細切り） 1/4個分
- 塩・コショウ .... 適宜
- チリソース 200g
- トマトソース（缶） 200g
- クランベリーソース（ホール） 200g

① キャベツを細切りにし、耐熱容器の底に敷く。
② 合挽肉、パン粉、卵、ガーリックパウダー、ピーマン、玉ねぎ、塩、コショウを手で混ぜ合わせる。
③ 直径4cmの団子状にして、キャベツの上にのせる。
上記の分量で14～16個のミートボールができます。
④ ミートボールの上にチリソース、トマトソース、クランベリーソースの順にかける。
⑤ 耐熱容器にアルミホイルをかぶせ、予熱したオーブンで1時間半くらい焼く。

鶏もも肉のオーブン焼き

イタリア料理の定番、骨付き鶏もも肉のオーブン焼き。
皮の香ばしさをお楽しみいただけます。

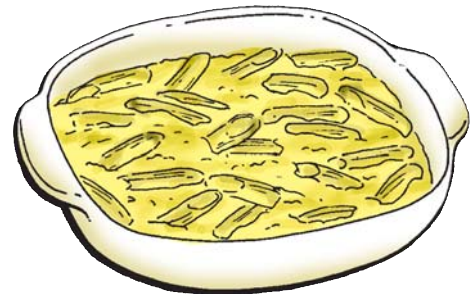
調理ツマミ	コンベクションオーブン
温度ツマミ	200℃
タイマー	35～40分
トレイ位置	中段

〈材料：3人分〉
- 骨付き鶏もも肉 3本
- 玉ねぎ 2個
- オリーブオイル .... 適宜
- 塩・コショウ .... 適宜

① 鶏もも肉の両面に塩、コショウをし、オリーブオイルを全体にまぶす。
② 玉ねぎを繊維の方向に3等分する。
③ ②にオリーブオイルをふりかけ、両面に塩、コショウをする。
④ ①の皮目を上にしてトレイに並べ、予熱したオーブンに入れて焼く。
⑤ 約10分経ったらいったん取り出し、トレイの空いているスペースに②を置いて、オーブンに戻す。
⑥ オーブンでさらに25～30分焼く。

チーズ＆マカロニ

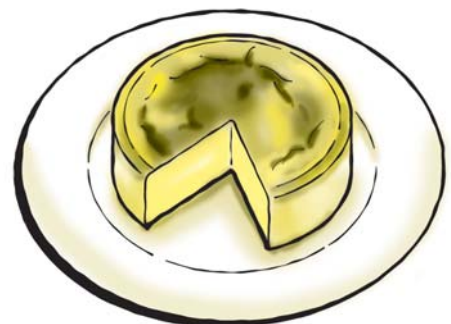
チーズ好きなら、ミックスチーズたっぷりのチーズ＆マカロニをどうぞ。

調理ツマミ	オーブン
温度ツマミ	180℃
タイマー	約30分
ラック位置	中段

〈材料：4人分〉
- マカロニ ………… 200g
- バター ………… 大さじ3
- 玉ねぎのみじん切り ………… 大さじ2
- 小麦粉 ………… 大さじ2
- 塩 ………… 小さじ1
- コショウ ………… 小さじ1
- 牛乳 ………… 2カップ
- ミックスチーズ(細かくすりおろしたもの) …. 3カップ
- パン粉 ………… 大さじ2

① マカロニを茹でる。
　茹で時間は、パッケージの表示に従ってください。
② バターをフライパンに入れ、玉ねぎのみじん切りを炒める。
③ ②に小麦粉、塩、コショウを加え、混ぜる。
④ ③に牛乳を加え、混ぜ続ける。
⑤ ④が泡立ち、少し煮立ってきたら、すりおろしたミックスチーズを加え、チーズが溶けるまでよく混ぜる。
⑥ チーズが溶けたら、火を止め、①を加えて、よく混ぜ合わせる。
⑦ バター（分量外）を少量ひいた耐熱皿に入れ、上からパン粉をふりかけ、予熱したオーブンで30分くらい焼く。

スフレチーズケーキ

ふんわり柔らか、だけどしっとりしたチーズケーキ。ふわっと柔らかい口当たりと、お口に広がるチーズの香りが人気です。

調理ツマミ	オーブン
温度ツマミ	160℃
タイマー	約50分
トレイ位置	下段

〈材料：18cmの丸型1個分〉
- クリームチーズ（室温に戻したもの） …….. 200g
- 無塩バター（室温に戻したもの） ………… 50g
- グラニュー糖（生地用） ………… 30g
- 卵（卵黄と卵白に分ける） ………… 3個
- 生クリーム ………… 50cc
- 薄力粉（ふるったもの） ………… 50g
- グラニュー糖（メレンゲ用） ………… 20g

① 型にバター（分量外）を塗り、オーブンシートを貼る。
② 室温に戻して柔らかくなったクリームチーズとバターをボールに入れ、泡立て器でなめらかになるまで混ぜる。
③ ②にグラニュー糖と卵黄を入れて、よく混ぜ合わせる。
④ ③に生クリームを加えて、よく混ぜ合わせる。
⑤ ④に薄力粉を入れ、粉っぽさがなくなるまで、ヘラでよく混ぜ合わせる。
⑥ 別のボールに卵白を入れ、グラニュー糖を少しずつ加えながら、しっかりと角が立つまで泡立ててメレンゲを作る。
⑦ ⑥を2回に分けて⑤に加え、泡がつぶれないように、さっくりと混ぜ合わせる。
⑧ ⑦を型に流し入れてトレイに置き、お湯1カップを型のまわりに注ぎ入れて予熱したオーブンに入れ、約50分焼く。

※ 途中で表面が焦げる場合は、アルミホイルをかぶせてください。

鯛の香草焼き

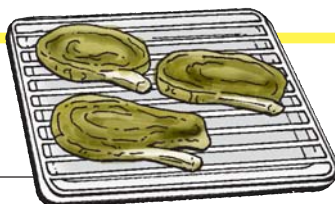
鯛は、高たんぱく質、低脂肪のヘルシーな白身魚。イタリアンレストランでも大人気のメニューです。

調理ツマミ	オーブン
温度ツマミ	190℃
タイマー	35〜40分
トレイ位置	中段

〈材料：4人分〉
- 小鯛 2匹
- 塩・コショウ .... 適宜
- ハーブ数種（パセリ、ローズマリー、クレソン、イタリアンパセリ、タイムなど） .... 各少々
- オリーブオイル .... 適宜

① 小鯛のうろこと内臓を取り除いて水洗いし、水気をよく拭き取る。
② ①に軽く塩、コショウをする。
③ ハーブの2/3を腹に詰める。
④ トレイにのせ、オリーブオイルを回しかける。
⑤ 予熱したオーブンで35〜40分焼き、皿に盛り付け、残りのハーブを散らす。
⑥ 上からオリーブオイルをかけていただく。

ポークチョップ

チョップとは、あばら骨付きの厚切り肉のこと。おもてなし料理にもなる一品です。赤ワインと一緒にどうぞ。

調理ツマミ	グリル
温度ツマミ	（グリル）
タイマー	約20分（12分程で裏返す）
ラック位置	上段
トレイ位置	中段

〈材料：3人分〉
- ポークチョップ ..... 3枚（約2cmの厚さのもの）
- 塩・コショウ .... 適宜

① 塩、コショウをしたポークチョップをラックに並べ、グリル設定で予熱したオーブンに入れる。
ラックの四隅から2cmは何ものせないように、スペースを空けておいてください。
② 落ちてくる油を受けるため、トレイに水を入れて、中段用溝に入れる。
③ 12分くらい経ったら、ポークチョップを裏返し、もう片面を約8分焼く。

マカロニグラタン

オーブン料理の定番メニュー。
クリーミーなホワイトソースをお楽しみください。

調理ツマミ	オーブン→グリル
温度ツマミ	200℃→（グリル）
タイマー	約20分→約5分
ラック位置	中段

〈材料：4人分〉
- マカロニ 150g
- 塩（マカロニ茹で用） .... 少々
- バター（マカロニ茹で用） .... 少々
- ハム ...... 5〜6枚（なければ、挽肉等でも代用可）
- 玉ねぎ 大1/2個
- バター（ハム、玉ねぎ炒め用） 大さじ1
- 塩・コショウ .... 適宜
- バター（ホワイトソース用） 大さじ6
- 小麦粉 大さじ8
- スープ（水＋コンソメ等スープの素）. 1.5カップ
- 牛乳 3カップ
- 生クリーム 1/2カップ
- 白ワイン 大さじ3
- パン粉 .... 少々
- パセリのみじん切り .... 少々

① 塩とバターを少々入れた湯でマカロニを茹でる。
② ハム、玉ねぎを薄切りにする。
③ バターで②を炒め、①を加えてさらに炒め、軽く塩、コショウをする。
④ ホワイト ソースを作る。
❶ 鍋に大さじ6のバターを溶かし、小麦粉を加え、炒める。
❷ ❶にスープ、牛乳を加え、塩、コショウをして、よく混ぜながら少し煮る。
❸ ❷に生クリームと白ワインを加え、味を整えて、よく混ぜる。
⑤ ③と④を合わせ、グラタン皿にバター（分量外）を塗って流し込む。
⑥ 上にパン粉を散らし、予熱したオーブンで20分くらい焼く。
⑦ 上に焦げ目を付けたい場合は、オーブン調理後に5分くらいグリル調理で焼く。
⑧ 仕上げにパセリのみじん切りを上から散らす。

アフターサービスについて

1)使用中に製品機能上問題が発生したときは、ただちに電源を切り、プラグをコンセントから抜いてください。
その後、お求めの販売店または弊社サービスセンター(下記)にご相談ください。

2)万一、故障/損傷した場合は、保証書に記載されている販売店に1.**お求め時期**　2.**製品名称と型式番号**　3.**故障の状況**――を連絡のうえ、修理を依頼してください。なお、弊社サービスセンターにご依頼される場合は、お電話または直接宅配便でお送りください。宅配便の場合は、必ず故障の状況を記したメモを商品パッケージ(梱包箱)に同封してください。

3)保証期間中(1年)は、保証書に記載されているものについては、無償で修理いたします。ただし、安全上および使用上の注意を無視しての故障、規格外に改造をしたものは、その限りではありません。
また、保証期間が過ぎたものについては、有償で修理いたします。

4)真心点検のお勧め：長い期間ご使用いただくために、専門技術者による点検・整備も実施しております。点検の依頼の方法、料金などにつきましては、弊社サービスセンターまでお問い合わせください。
※下の枠内に、購入年月日を記入してください。点検の目安になります。

購入年月日:　　　　　**年**　　　　　**月**　　　　　**日**

5)デロンギ再資源化システムについて

ご不用になった製品は、下記の要領に従い、弊社サービスセンターまでお送りください。素材ごとに分別し、再資源化いたします。

送料について：再資源化の費用は弊社が負担いたしますが、送料はお客様のご負担(元払い)となります。予めご了承ください。

梱包について：製品の入っていた箱(元箱)に入れてお送りください。元箱がない場合は、段ボール箱に入れるか、エアーパッキンにくるんでください。

※外箱または送り状に、必ず「再資源化」と明記してください。

以上、アフターサービスについてご不明の点がございましたら、お求めの販売店または弊社サービスセンターまでお問い合わせください。

デロンギ・ジャパン サービスセンター▶(受付時間　土、日、祝日を除く毎日　9:30~18:00)

● 横浜：〒221-0022　神奈川県横浜市神奈川区守屋町3-9　安田倉庫(株)内4号ビル
修理のお申し込みは……… Tel. 0120-804-280
お問い合わせ、ご相談は… Tel. 0120-064-300
/ Fax. 045-450-3291

● 大阪：〒564-0044　大阪府吹田市南金田2-21-25
修理のお申し込みは……… Tel. 0120-692-885
お問い合わせ、ご相談は… Tel. 0120-692-880
/ Fax. 06-6368-2881

ホームページでのお問い合わせ(URL)　**http://www.delonghi.co.jp**

DeLonghi デロンギ・ジャパン株式会社

本　　社：〒101-0044　東京都千代田区鍛冶町1-5-6　第3大東ビル　Tel.03-5256-6321(代)
大阪支店：〒541-0051　大阪市中央区備後町3-3-15　ニュー備後町ビル　Tel.06-6263-6116(代)

環境に負荷の少ない水なし印刷・無塩素漂白エコパルプ(ECF)・ソイインクを使用しています。